



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fagioli saltati con cipolla rossa e nduja



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 600 gr di fagioli Cannellini
- 200 gr di 'nduja
- 300 gr di cipolla rossa di Tropea
- 100 gr di olio extravergine d'oliva
- 2 pomodori
- sale
- aglio

Preparazione Fagioli saltati con cipolla rossa e nduja

Passo 1.

Fate cuocere i fagioli e, nel frattempo, soffriggete in una padella l'olio con la cipolla rossa di Tropea tagliata a fettine sottili.

Passo 2.

Aggiungete la 'nduja e i pomodori tagliati a pezzetti, mescolando.

Passo 3.

Dopo circa 5 minuti, versatevi anche i fagioli con un pò di acqua della cottura.

Passo 4.

Salate e fate cuocere per 15 minuti.

Passo 5.

Servite il piatto portando a tavola anche delle fette di pane abbrustolite e strofinate con spicchi d'aglio.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)